







MENUS CANTINE



DU 06 au 07 mai 2024

Lundi 06 mai 	Mardi 07 mai 		
Carottes râpées  Steak /frites Tarte aux pommes 	Salade de riz Roti de dinde Poêlé forestière Fromage Fruits		

 Biologique (AB)  Label Rouge  Fait Maison  100% local Local










Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses



MENUS CANTINE



DU 13 au 17 mai 2024

Lundi 13 mai 	Mardi 14 mai 	Jeudi 16 mai Repas végétarien	Vendredi 17 mai 
Salade de lentilles Spaghetti bolognaise  Fromage blanc	Salade verte Poisson pané Semoule sauce tomate Crème caramel 	Macédoine de légumes Lasagne de légumes Fromage  Fruit	Salade composée Pizza au jambon  Fromage  Mousse au chocolat 

 Biologique (AB)  Label Rouge  Fait Maison  100% Local




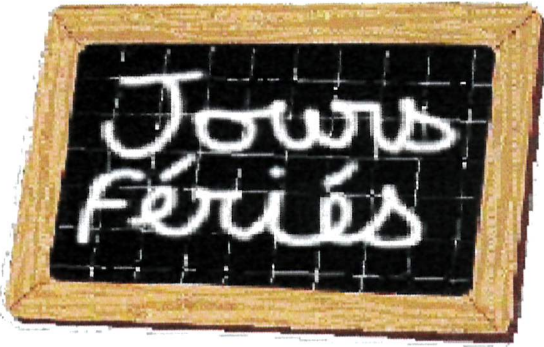


Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses



MENUS CANTINE



DU 21 au 24 mai 2024

Lundi 20 mai 	Mardi 21 mai 	Jeudi 23 mai Repas végétarien	Vendredi 24 mai 
	Salade verte et tomate Couscous légumes Et viande Fromage blanc	Pois chiche à l'américaine Ebly basilic et ratatouille Fromage  Fruit	Feuilleté au fromage Escalope panée  Haricots verts Fruit

 Biologique (AB)  Label Rouge  Fait Maison  100% Local





Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses



MENUS CANTINE



DU 27 au 31 mai 2024






<p>Lundi 27 mai</p> 	<p>Mardi 28 mai</p> 	<p>Jeudi 30 mai Repas végétarien</p>	<p>Vendredi 31 mai</p> 
<p>Carottes râpées</p> <p>Cordons bleu</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p> <p>Légumes farcis</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt au fruit</p>	<p>Crudités, tomate</p> <p>Concombre,</p> <p>salade</p> <p>Tagliatelle à la</p> <p>sauce tomate</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Poissons</p> <p>Ratatouille</p> <p>Gâteau roulé</p>

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  100% local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 03 juin au 07 juin 2024

Lundi 03 juin 	Mardi 04 juin 	Jeudi 06 juin Repas végétarien	Vendredi 07 juin 
Salade de betterave Omelette lardons Pommes de terre Fromage ^{100% local} Fruit	Carottes râpées Escalope aux champignons Riz Yaourts nature	Salade de tomate Couscous végétarien Fromage ^{100% local} Crème caramel 	Salade verte Steak haché Frites Mousse au chocolat 

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  100% Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses